

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

1. Perbedaan konsentrasi susu skim yang digunakan memberikan hasil yang berbeda nyata terhadap viskositas, *overrun*, dan daya leleh es krim *non fat* yang dihasilkan.
2. Perbedaan konsentrasi susu skim yang digunakan memberikan hasil yang berbeda nyata terhadap uji organoleptik kesukaan terhadap rasa dan tekstur es krim *non fat* yang dihasilkan.
3. Semakin besar konsentrasi susu skim maka viskositas semakin meningkat, sedangkan *overrun* dan daya leleh meningkat lalu menurun pada suatu titik.
4. Es krim *non fat* dengan tepung pisang dengan konsentrasi susu skim 10% paling disukai untuk kesukaan terhadap kelembutan kristal es di mulut dan rasa es krim yang dihasilkan.
5. Berdasarkan uji pembobotan, perlakuan es krim *non fat* dengan tepung pisang dengan konsentrasi susu skim 10% merupakan perlakuan terbaik.

#### **6.2. Saran**

Dari perlakuan terbaik yang dihasilkan dalam penelitian ini, tingkat penerimaan panelis masih belum tinggi (hanya netral) sehingga perlu penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan penerimaan panelis dan mengganti jenis pisang yang digunakan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Yogyakarta: Andi offset.
- Anin. 2009. *Struktur Ice Cream – Emulsion and Foams*. <http://www.shvoong.com/exact-sciences/1861910-structure-ice-cream-emulsions-foams/> (12 September 2012).
- Anonymous. 1994. *Pisang, Hobi dan Bisnis Trubus*. Jakarta: Pusat Informasi Pertanian Trubus.
- Akalin, A. S., C. Karagozlu., G. Unal. 2007. *Rheological Properties of Reduced Low Fat Ice Cream Containing Whey Protein Isolate and Inulin*. *Europe Food Research Technol* 227: 889-895.
- Akoh, C. Casimir, dan G. Swanson. 1994. *Carbohydrate Polyesters As Fat Substitutes*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Akoh, C.C. 2003. *Fat Replacers*. *Food Technology*. 52: 47-53.
- Arsdel. V, M.J. Copley dan M.I. Morgan. 1973. *Food Dehydration*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Badan Standar Nasional. 2006. SNI 01-2970-2006: *Susu Bubuk*. Jakarta: Departemen Industri RI.
- Benson, L. 1957. *Plant Classification*. Boston: Health company.
- Buckle, K.A., R. A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Woolton., 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Caballero, B., L.C. Trugo, P.M. Finglas. 2003. *Encyclopedia of Food Science and Nutrition 2<sup>nd</sup> edition*. UK: Academic Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. John Wiley: New York.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. New York: Aspen Publisher.
- deGarmo, E.P., W. G Sullivan, dan J. A. Bontadelli. 1993. *Engineering Economy, 9<sup>th</sup> edition*. New York: MacMilan Publishing Company.

- deMan, J.M. 1997. *Principles of Food Chemistry 3rd Edition*. USA : Aspen Publisher, Inc.
- Dickinson E. and G. Stainsby. 1988. *Advances in Food Emulsions and Foams*. England: Elsevier Applied Science Publisher LTD.
- Eckles, C.H. 1984. *Milk and Milk Products: Prepared for the Use of Agriculture College Students*. McGraw-Hill: New Delhi.
- Flinger, K. L, dan Mangino, Michael E. 1991. *Relationship of Composition to Protein Functionally*. USA: American Chemical Society.
- Grant, R.A. 1980. *Applied Protein Chemistry*. London: Applied Science Publishers Ltd p:2.
- Goff, D. 2008. *Dairy Science and Technology*. <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairymedu.html>. (28 Agustus 2008).
- Hui, Y.H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, & Enginnering* Vol. 4. USA: CRC Taylor & Francis.
- Issariyachaikul, K. 2008. *Development of Modified-Fat Ice Cream Products Using Insulin as a Fat Replacer*, S-2 Thesis, University of Mahidol.
- Kartika, L. 2005. Laporan Skripsi: *Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Dalam Natrium Klorida Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Tepung Pisang Kepok Putih*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Mandala Surabaya.
- Marshall, R.T dan W.S . Arbuckle. 2000. *Ice Cream 5<sup>th</sup> edition*. Maryland: Aspen Publishers.
- Marshall, R.T. dan W. S Arbuckle. 1996. *Ice Cream 5<sup>th</sup> edition*. New York: International Thomson Publishing.
- Marshall, R.T. dan D. Goff. 2003. *Ice Cream 6<sup>th</sup> edition*. USA: American Public Health Association.
- McWilliam, M. 1995. *Food Fundamentals 6<sup>th</sup> Edition*. USA: Plycon Press.

- Muchtadi dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Munadjim. 1992. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: Gramedia.
- Potter, N.N. 1980. *Food Science 3<sup>rd</sup> edition*. Wesport: AVI Publishing Company, Inc.
- Potter, N., Hotchkiss. 1995. *Food Science 5<sup>th</sup> edition*. New York: Chapman & Hall.
- Janesca, R. and Valdemiro C. Sgarbieri. 2006. *The hydrophilic, foaming and emulsifying properties of casein concentrates produced by various methods*. International Journal of Food Science and Technology. (41): 609–617.
- Rahman, M.S dan C.O. Pepera. “*Drying and Food Preservation*”, didalam “*Handbook of Food Preservation*”. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Santosa, H.B. 1995. *Tepung Pisang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suyanti, S. dan Ahmad Supriyadi. 1995. *Pisang: Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Schirle-Keller, J. P., G. A. Reineccius, dan L. C. Hatchwell. 1994. *Flavor Interaction with Fat Replacer: Effect of Oil Level*. J. Food Sci 59 (4): 813-815.
- Sun, D.W. *Handbook of Frozen Food Processing and Packaging*. 2006. USA: CRC Taylor & Francis.
- Suprayitno, E.H, Kartikaningsih, dan S, Rahayu. 2001. *Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari Sargassum sp, dalam Jurnal Makanan Tradisional Indonesia* ISSN: 1410-8968, Vol, 1 No, 3, hal, 23-27.
- Stadelman, W.J. dan O.J. Cotterill. 1995. *Egg Science and Technology 4<sup>th</sup> Edition*. Binghamton: The Haworth Press, Inc.
- Varnam, A.H., J.P. Sutherland. 1994. *Milk and Milk Products*. UK: Chapman & Hall.

- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliana, S. 2006. Laporan Skripsi: *Pengaruh Waktu Blanching Uap Dengan Larutan Natrium Metabisulfit Terhadap Sifat Fisikokimiawi Dan Organoleptik Tepung Pisang Kepok Putih*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widy Mandala Surabaya.